

# TOLERANT



Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>English</b>	<b>4</b>
<b>Deutsch</b>	<b>5</b>
<b>Français</b>	<b>6</b>
<b>Nederlands</b>	<b>7</b>
<b>Dansk</b>	<b>8</b>
<b>Íslenska</b>	<b>9</b>
<b>Norsk</b>	<b>10</b>
<b>Suomi</b>	<b>11</b>
<b>Svenska</b>	<b>12</b>
<b>Česky</b>	<b>13</b>
<b>Español</b>	<b>14</b>
<b>Italiano</b>	<b>15</b>
<b>Magyar</b>	<b>16</b>
<b>Polski</b>	<b>18</b>
<b>Eesti</b>	<b>19</b>
<b>Latviešu</b>	<b>20</b>
<b>Lietuvių</b>	<b>21</b>
<b>Portugues</b>	<b>22</b>
<b>Româna</b>	<b>23</b>
<b>Slovensky</b>	<b>24</b>
<b>Български</b>	<b>25</b>
<b>Hrvatski</b>	<b>26</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>27</b>
<b>Русский</b>	<b>29</b>
<b>Українська</b>	<b>30</b>
<b>Srpski</b>	<b>31</b>

<b>Slovenščina</b>	<b>32</b>
<b>Türkçe</b>	<b>33</b>
<b>عربي</b>	<b>34</b>

# English

## Before first use

- Wash with washing-up liquid and rinse with water before using the first time.

## Cleaning

- Always wash the product by hand after use.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the coating. Dishwasher detergent and waste powder that solidifies cooking oil can affect the surface.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave the cookware to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.

## Good to know

- The cookware is suitable for use on gas hob, glass ceramic hob and cast iron hob.
- By placing the cookware on a hob with the same or a smaller diameter you can save energy.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- The cookware is provided with non-stick coating, which means you can cook food without or with a small amount of fat or oil.
- Do not let the cookware boil dry since the base can become skew by overheating and the coating can lose its non-stick properties.
- Use only wooden or plastic utensils without sharp edges.
- Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with pot-holders.
- The handle can be damaged by the flame when the cookware is used on a gas hob.
- If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Deutsch

## Vor der ersten Benutzung

- Vor der ersten Benutzung mit Wasser und Spülmittel reinigen.

## Reinigung

- Das Produkt nach Gebrauch generell von Hand spülen.
- Keine Stahlwolle o. Ä. benutzen, was die Beschichtung angreifen könnte. Geschirrspülmittel und Pulverreste, durch die Speiseöl fest wird, können die Oberfläche beschädigen.
- Der Boden ist im kalten Zustand leicht gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird flach. Deshalb das Produkt vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen, damit der Boden die Form wieder annimmt. So wird vermieden, dass der Boden sich nach einiger Zeit der Benutzung verformt.

## Wissenswertes

- Das Produkt ist für Gas-, Glaskeramik- und Gusseisenkochfelder geeignet.
- Das Produkt auf einer Platte mit dem gleichen oder geringeren Durchmesser zu benutzen spart Energie.
- Das Produkt bei der Benutzung auf Keramikfeldern zum Bewegen immer hochheben, damit keine Kratzer entstehen.
- Die Antihafbeschichtung ermöglicht das Kochen ohne/mit wenig Fett bzw. Öl.
- Das Produkt nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen und die Antihafbeschichtung ihre Wirkung verlieren.
- Holz- oder Kunststoffkochlöffel ohne scharfe Kanten verwenden.
- Das Produkt erhitzt sich beim Gebrauch; zum Anfassen immer Topflappen benutzen.
- Bei der Benutzung auf Gasherden kann der Griff beschädigt werden.
- Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem

Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über [www.IKEA.de](http://www.IKEA.de) Kontakt aufnehmen.

## Français

### Avant première utilisation

- Nettoyer avec du liquide détergent et rincer à l'eau avant la première utilisation.

### Entretien

- Toujours laver l'ustensile à la main après utilisation.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ou tout autre matériau qui pourrait rayer le revêtement. Les produits pour lave-vaisselle et nettoyeurs en poudre qui solidifient l'huile de cuisson peuvent abîmer le revêtement.
- Le fond, légèrement concave, se dilate et s'aplanit sous l'effet de la chaleur. Toujours laisser l'ustensile refroidir avant de le nettoyer. Cela lui permet de reprendre sa forme afin d'éviter qu'il ne se déforme après quelque temps d'utilisation.

### Bon à savoir

- Compatible gaz, vitro-céramique et électrique.
- Utilisez l'ustensile sur une plaque de cuisson de diamètre identique ou inférieur pour économiser de l'énergie.
- Pour éviter les rayures, pensez à soulever l'ustensile lorsque vous le déplacez sur une plaque vitrocéramique.
- Cet ustensile est doté d'un revêtement anti-adhésif qui vous permet de cuire vos plats sans, ou avec très peu de, matière grasse.
- Ne jamais chauffer l'ustensile à vide car cela peut déformer le fond et détériorer le revêtement anti-adhésif.
- Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique sans bords pointus.
- N'oubliez pas que l'ustensile chauffe lors de l'utilisation. Utilisez une manique.

- Le manche peut être endommagé par la flamme lorsque l'ustensile est utilisé sur une table de cuisson au gaz.
- En cas de problème avec le produit, contactez votre magasin IKEA/service clientèle le plus proche ou allez sur le site [www.ikea.fr](http://www.ikea.fr).

## **Nederlands**

### **Voor het eerste gebruik**

- Voor het eerste gebruik schoonmaken met water en afwasmiddel.

### **Onderhoud**

- De pan dient altijd met de hand te worden afgewassen.
- Gebruik geen staalwol o.i.d.; dit kan de antiaanbaklaag aantasten. Machinevaatwasmiddel en afvalpoeder die bakolie stollen, kunnen het oppervlak aantasten.
- Wanneer de pan koud is, is de bodem enigszins concaaf, maar deze wordt weer vlak door de warmte. Laat de pan daarom altijd afkoelen voordat je hem schoonmaakt. De bodem neemt dan zijn oorspronkelijke vorm weer aan en je voorkomt dat de pan kromtrekt.

### **Goed om te weten**

- De pan is geschikt voor gebruik op gas, een keramische kookplaat en een gietijzeren kookplaat.
- Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, dat spaart energie.
- Til de pan altijd op wanneer je hem op een keramische kookplaat verplaatst omdat er anders krassen kunnen ontstaan.
- De pan heeft een antiaanbaklaag, waardoor je eten kan bereiden met weinig of geen vet of olie.
- Laat de pan niet droogkoken omdat

oververhitting ervoor zorgt dat de bodem kromtrekt en de coating zijn antiaanbakeigenschappen verliest.

- Gebruik houten of kunststof keukengerei zonder scherpe randen.
- De pan wordt warm bij gebruik; gebruik altijd een pannenlap wanneer je de pan verplaatst.
- De handgreep kan beschadigen wanneer de pan wordt gebruikt op gas.
- Mochten er problemen ontstaan met dit product, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/ klantenservice of kijk op [IKEA.nl](http://IKEA.nl)

## Dansk

### **Før produktet bruges første gang**

- Vaskes af med opvaskemiddel og skylles med vand, før det bruges første gang.

### **Rengøring:**

- Produktet skal altid vaskes af i hånden efter brug.
- Brug ikke ståluld eller andet, der kan ridse belægningen. Opvaskemiddel og produkter, der stivner olie, kan beskadige produktets overflade.
- Bunden buer en anelse indad, når den er kold, men den udvider sig og bliver flad, når den varmes op. Lad altid produktet køle af, før du vasker det. På den måde kan bunden genfinde formen, så den ikke efterhånden bliver ujævn.

### **Godt at vide**

- Køkkenudstyret er velegnet til brug på gasblus, keramiske kogeplader og støbejernskogeplader.
- Hvis du bruger køkkenudstyret på en kogeplade med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.
- Løft altid køkkenudstyret, når du flytter det på keramiske kogeplader, så de ikke bliver ridsede.



- Kókkenudstyret har non-stick belægning, sá du kan tilberede madvarerne uden eller med meget lidt fedtstof eller olie.
- Lad ikke kókkenudstyret koge tórt, da bunden kan blive skæv pga. overophedning, og belægningen kan miste non-stick egenskaberne.
- Brug kun kókkenredskaber af træ eller plast og uden skarpe kanter.
- Husk, at kókkenudstyret bliver varmt ved brug. Brug altid grydelapper.
- Grebet kan blive beskadiget af flammen, når du bruger kókkenudstyret pú gaskogeplader.
- Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller besøge [IKEA.dk](http://IKEA.dk).

## Íslenska

### Áður en varan er tekin í notkun

- Þvoðu með uppþvottalegi og skolaðu með vatni fyrir fyrstu notkun.

### Þrif

- Þvoðu vöruna alltaf í höndunum eftir notkun.
- Ekki nota stálull eða annað sem getur rispað yfirborðið. Uppþvottalögur og duft sem herðir matarolíu getur haft áhrif á yfirborðið.
- Botninn er aðeins íhvolfur þegar hann er kaldur en þenst út og verður flatur þegar hann hitnar. Leyfðu eldunaríláti alltaf að kólna áður en það er þvegið. Þá fer botninn í sína upprunalegu lögun og það kemur í veg fyrir að hann verði ójafn við notkun.

### Gott að vita

- Þetta eldunarílát hentar til notkunar á gas-, keramik- og steypujárnshellum.
- Notaðu eldunarílátið á hellu sem er jafnstór eða minni að þvermáli til að spara orku.
- Lyftu alltaf eldunarílátinu þegar það er fært

á glerhellu eða keramikhellu. Ekki draga það eftir helluborðinu vegna hættu á að yfirborðið rispist.

- Eldunarílátið er með viðloðunarfrírri húð og því þarf litla eða enga fitu eða olíu til að elda mat.
- Gættu þess að það þurrsjóði aldrei í eldunarílátinu því botninn getur skekkst og viðloðunarfría húðin tapar eiginleikum sínum við ofhitnun.
- Notaðu aðeins viðar- eða plastáhöld án hvassra brúna.
- Hafðu í huga að eldunarílátið hitnar þegar það er í notkun. Notaðu alltaf pottaleppa.
- Handfangið getur skemmst vegna loga frá gashellu.
- Ef þú lendir í vandræðum með þessa vöru hafðu þá samband við IKEA verslunina/þjónustuver eða kíktu á [www.ikea.is](http://www.ikea.is).

## Norsk

### Før bruk

- Vask med oppvaskmiddel og skyll med vann før første gangs bruk.

### Rengjøring

- Produktet skal alltid vaskes for hånd etter bruk.
- Ikke bruk stålull eller annet som kan ripe belegget. Oppvaskmiddel og pulver som størkner matolje når den skal kastes kan påvirke overflaten.
- Bunnen er noe konkav i kald tilstand, men utvider seg i varmen og blir rett. La derfor alltid kjelen kjølnes før du rengjør den. Slik får bunnen tid til å gjenvinne den opprinnelige formen, og dette bidrar til å hindre at den blir ujevn med tiden.

### Godt å vite

- Produktet er egnet for bruk på alle typer platetopper unntatt induksjon.

- Ved å plassere produktet på en platetopp med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.
- Løft alltid produktet når du flytter det på en glasskeramisk topp for å unngå riper i platetoppen.
- Produktet er utstyrt med slippbelegg, noe som betyr at du kan lage mat uten eller med mindre smør eller olje.
- Ikke la produktet koke tørt, fordi det kan bli skjevt av overoppheting og belegget kan miste sine slippegenskaper.
- Bruk kun kjøkkenredskaper av plast eller tre, uten skarpe kanter.
- Husk at produktet blir varmt i bruk, bruk alltid grytekluter og gryteunderlag.
- Håndtakene kan skades av flammer når du lager mat på en gasstopp.
- Dersom du opplever problemer med produktet, kontakt ditt nærmeste IKEA-varehus / vårt Kundesenter eller besøk [IKEA.no](http://IKEA.no)

## Suomi

### Ennen käyttöönottoa

- Pese astianpesuaineella ja huuhtele vedellä ennen käyttöönottoa.

### Puhdistaminen

- Pese tuote aina käsin käytön jälkeen.
- Älä käytä teräsvillaa tai muuta puhdistusvälinettä, joka voi naarmuttaa pinnoitetta. Konetiskiaine ja ruokaöljyä kovettavat jauheet voivat vahingoittaa pintaa.
- Pohja on hieman kovera kylmänä, mutta laajenee litteäksi lämmitessään. Anna astian aina jäähtyä ennen sen puhdistamista. Tämä auttaa pohjaa palautumaan muotoonsa ja ehkäisee pohjan muuttumista epätasaiseksi käytössä.

## Hyvä tietää 1

- Astia sopii käytettäväksi kaasuliedellä, keraamisella liedellä ja liedellä, jossa on valurautaiset keittolevyt.
- Säästät energiaa käyttämällä keittolevyä, joka on halkaisijaltaan samankokoinen tai pienempi kuin astia.
- Nosta astiaa aina siirtäessäsi sitä keraamisella liedellä, jotta liesi ei naarmuuntuisi.
- Astiassa on tarttumaton pinnoite, minkä ansiosta voit valmistaa ruokaa pienellä öljymäärällä tai kokonaan ilman öljyä.
- Älä anna astian kiehua kuiviin, sillä astian pohjasta voi tulla ylikuumentumisen seurauksena kiero ja tarttumaton pinnoite voi kärkeä.
- Käytä vain puisia tai muovisia keittiövälineitä, joissa ei ole teräviä reunoja.
- Astia ja kädensijat kuumenevat käytössä. Käytä aina patalappuja.
- Kaasulieden liekki voi vahingoittaa kädensijaa.
- Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon tai IKEA-asiakaspalveluun tai katso lisätietoja osoitteesta [IKEA.fi](http://IKEA.fi).

## Svenska

### Innan första användning

- Rengör med vatten och diskmedel innan första användning.

### Rengöring

- Kärlet bör alltid handdiskas.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa beläggningen. Maskindiskmedel och rengöringspulver som får matolja att stelna kan påverka ytan.
- Botten är något konkav i kallt tillstånd, men utvidgar sig av värmen och blir plan. Låt därför

alltid kärlet svalna innan du rengör det, då återtar botten sin form och du undviker att den blir ojämn efter en tids användning.

### **Bra att veta**

- Kärlet är lämpligt för användning på gas-, glaskeramik- och gjutjärnshäll.
- Använd kärlet på en spisplatta med samma eller mindre diameter, det sparar energi.
- Lyft alltid kärlet när det flyttas på en glaskeramikhäll, annars kan hällen repas.
- Kärlet har non-stick beläggning, vilket gör att du kan laga mat utan eller med en liten mängd matfett eller olja.
- Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att botten blir skev och beläggningen mister sina non-stick egenskaper.
- Använd trä- eller plastredskap utan skarpa kanter.
- Kärlet blir varmt vid användning; Använd grytlapp när det flyttas.
- Handtaget kan skadas när kärlet används på gashäll.
- Om det uppstår problem med produkten - kontakta närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Česky**

### **Před prvním použitím**

- Před prvním použitím umyjte čisticím prostředkem na nádobí a opláchněte vodou.

### **Čištění**

- Výrobek po každém použití ručně umyjte.
- Nepoužívejte drátěnku ani nic, co by mohlo poškrábat povrch. Prostředek do myčky nádobí a čisticí prášek, který způsobí ztuhnutí kuchyňského oleje, může mít vliv na povrch nádobí.
- Dno je za studena mírně prohnuté, ale při zahřátí se rozpíná a zplošťuje. Před mytím

nechte kuchyňské nádobí vždy vychladnout. To umožní dnu obnovit svůj tvar a pomáhá zabránit jeho deformaci.

### **Užitečné informace**

- Toto nádobí je vhodné pro použití na plynových, sklokeramických a litinových varných deskách.
- Používejte nádobí na varné desky se stejným nebo menším průměrem, abyste šetřili energii.
- Při posunu po sklokeramické varné desce nádobí vždy zvedejte, abyste varnou desku nepoškrábali.
- Nádobí je opatřeno nepřilnavou vrstvou, což znamená, že můžete vařit na menším množství tuku nebo oleje.
- Nikdy nenechte zcela vyvařit tekutinu v nádobí, protože by se dno mohlo zkroutit a nepřilnavá vrstva by ztratila svou nepřilnavost.
- Používejte pouze dřevěné nebo plastové kuchyňské náčiní bez ostrých hran.
- Mějte na paměti, že se nádobí během používání zahřívá. Vždy pracujte s podložkami pod hrnce.
- Na plynových varných deskách může dojít k poškození rukojeti plamenem.
- Pokud máte jakýkoliv problém s výrobkem, obraťte se, prosím, na nejbližší obchodní dům IKEA/oddělení služeb zákazníkům nebo na [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com)

## **Español**

### **Antes de utilizarlo por primera vez**

- Lava el producto con jabón líquido y acláralo con agua antes de utilizarlo por primera vez.

### **Limpieza:**

- Se recomienda lavar este producto siempre a mano.
- No utilices lana de acero ni otros productos abrasivos que podrían rayar el revestimiento. El detergente para lavavajillas y el polvo limpiador que solidifica el aceite pueden afectar a la superficie.

- El fondo, ligeramente cóncavo cuando está frío, se dilata y aplana por efecto del calor. Deja siempre que la batería se enfríe antes de limpiarla. Así la base recuperará su forma original y evitarás que se deforme con el uso.

### **Información importante**

- Esta batería es apta para todo tipo de placas: de gas, de hierro fundido o vitrocerámicas.
- Para ahorrar energía, utiliza la batería sobre placas que tengan un diámetro igual o inferior.
- Para evitar rayones, levanta el utensilio cuando lo muevas sobre una placa de vitrocerámica.
- Los utensilios llevan un tratamiento antiadherente, por tanto puedes cocinar con poca grasa o aceite.
- No calientes nunca los recipientes vacíos porque pueden deformarse y el tratamiento antiadherente perder sus propiedades.
- Utiliza utensilios de madera o plástico sin bordes afilados.
- Recuerda que cuando lo pones sobre el fuego, el utensilio se calienta. Usa manoplas.
- Recuerda que al cocinar en una cocina de gas, el mango se puede dañar con la llama.
- Si tienes algún problema con este producto, ponte en contacto con tu tienda/Servicio al Cliente o entra en [www.ikea.es](http://www.ikea.es).

## **Italiano**

### **Prima di usare il prodotto per la prima volta**

- Lava il prodotto con un detersivo per piatti e sciacqualo con acqua prima di usarlo per la prima volta.

### **Pulizia**

- Lava sempre a mano il prodotto dopo l'uso.
- Non usare lana d'acciaio né altri prodotti o materiali che possono graffiare il rivestimento. I detersivi per la lavastoviglie e i detersivi in polvere che solidificano l'olio da cucina possono danneggiare la superficie.

- Il fondo è leggermente concavo quando è freddo, ma si appiattisce quando si scalda. Prima di lavare la pentola, lasciala sempre raffreddare. Questo permette al fondo di riacquistare la sua forma e aiuta a prevenire il rischio che si deformi con l'uso.

### **Utile da sapere**

- La pentola si può usare sul fornello a gas e sulle piastre in vetroceramica e in ghisa.
- Per risparmiare energia, usa la pentola su una piastra con diametro uguale o inferiore.
- Quando sposti la pentola su un piano cottura in vetroceramica, sollevala sempre per evitare di graffiare il piano.
- La pentola è dotata di rivestimento antiaderente, che permette di cucinare senza o con pochi grassi.
- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi: surriscaldandosi, la base potrebbe deformarsi e il rivestimento potrebbe perdere le sue proprietà antiaderenti.
- Usa solo utensili in legno o in plastica senza bordi affilati.
- La pentola si scalda durante l'uso, quindi usa sempre le presine.
- La fiamma del fornello a gas può rovinare il manico.
- Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/Servizio Clienti, oppure consulta il sito [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Magyar**

### **Az első használat előtt**

- Az első használat előtt mosogatószerrel mosd el és vízzel öblítsd le.

### **Tisztítása**

- A kézi mosogatást ajánlott elvégezni minden használat után.
- Ne használj fémszivacsot, vagy más olyan



eszközt, amely megkarcolhatja a bevonatot. A mosogatógépbe való tisztítószer és az olajokat megszilárdító porok hatással lehetnek rá.

- A hideg felület enyhén homorú, majd melegedés közben kisimul. Tisztítás előtt hagyd az edényt kihűlni. Így az edény alja visszanyeri eredeti alakját, és nem sérül a felszíne sem.

### **Jó tudni!**

- Az edény csak gáz-, üvegkerámia- és öntöttvas főzőlapon használható.
- Energiát takaríthatsz meg, ha az edényt ugyanakkora, vagy kisebb átmérőjű főzőlapra helyezed.
- Üvegkerámia főzőlapon az edényt mindig megmelve mozgasd, hogy ne karcolódjon a főzőlap felülete.
- Az edény felületén letapadásgátló bevonat van, így kevés zsiradékkal, vagy akár anélkül is főzhetsz benne.
- Ne hagyd, hogy az edény üresen melegedjen, mert az alja túlforrósodhat és deformálódhat, bevonata pedig elveszítheti letapadásgátló tulajdonságát.
- Csak tompa fa vagy műanyag eszközt használj az edényhez.
- Ne feledd, hogy használat közben az edény felorrósodik. Mindig használj hozzá edényfogót.
- Gázfőzőlapon az edény füle megsérülhet, ha láng éri.
- Ha bármilyen probléma merül fel az edénnyel kapcsolatban, fordulj a legközelebbi IKEA áruház vevőszolgálatához, vagy látogass el a [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com) weboldalra.

# Polski

## Przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem umyj w płynie do zmywania naczyń i spłucz wodą.

## Czyszczenie

- Po użyciu produkt należy zawsze zmyć ręcznie.
- Nie używaj wełny stalowej ani innych przedmiotów, które mogą zarysować powłokę. Detergent do zmywarek i proszek, który powoduje krzepnięcie oleju spożywczego, może oddziaływać na powierzchnię.
- Dno jest lekko wklęsłe, gdy jest zimne, ale rozszerza się i spłaszcza po podgrzaniu. Przed czyszczeniem zawsze pozostaw naczynie do ostygnięcia. Pozwala to na odzyskanie kształtu dna i zapobiega jego wypaczeniu podczas użytkowania.

## Dobrze wiedzieć

- Naczynia kuchenne nadają się do stosowania na kuchenkach gazowych, płytach ceramicznych i płytach żeliwnych.
- Ustawienie naczynia na płycie o średnicy takiej samej lub mniejszej, pozwala zaoszczędzić energię.
- Przesuwając naczynia na płycie ceramicznej zawsze unosi je, aby zapobiec zarysowaniu płyty.
- Naczynia wyposażone są w powłokę zapobiegającą przywieraniu, co oznacza, że można przygotowywać potrawy bez tłuszczu czy oleju lub z niewielką ilością.
- Nie dopuść do wygotowania, ponieważ może to spowodować, że na skutek przegrzania dno naczynia ulegnie odkształceniu i powierzchnia może utracić swoje właściwości zapobiegające przywieraniu.
- Używaj wyłącznie drewnianych lub plastikowych przyborów, bez ostrych krawędzi.
- Pamiętaj, że w trakcie używania naczynia nagrzewają się. Zawsze trzymaj je przy pomocy łapek do garnków.

- Jeżeli naczynie stosowane jest na kuchence gazowej, płomień może uszkodzić uchwyt.
- W razie jakichkolwiek problemów związanych z tym produktem, skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub odwiedź [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## Eesti

### Enne esmakasutamist

- Peske nõudepesuvahendiga ja loputage veega enne esmakordset kasutamist.

### Puhastamine

- Pärast kasutamist pese toodet alati käsitsi.
- Ära kasuta terasvilla või teisi vahendeid, mis võivad pinda kriimustada. Nõudepesuvahendi või toiduõli tahkestava küürimispulbri kasutamine võib pinda mõjutada.
- Kui nõu on külm, on selle põhi kergelt nõgus, kuid kuumutamisel muutub see lamedaks. Lase kööginõul enne puhastamist jahtuda. See aitab säilitada põhja kuju ja ennetab selle ebaühtlaseks muutumist.

### Kasulik teave

- Küpsetusnõud sobivad kasutamiseks gaaspliidil, keraamilisel pliidil või malmpliidil.
- Asetage nõu sama suure või väiksema läbimõõduga keeduväljale, see aitab energiat kokku hoida.
- Tõstke pott pliidil liigutades üles, muidu võite kahjustada pliidiplaadi pinda.
- Küpsetusnõu on seest kaetud külgevõtmatu pinnaga, võite küpsetada toiduaineid ilma õli või rasva lisamata.
- Ärge laske küpsetusnõud tühjaks keeda, põhi võib kuju muuta ja nõu võib oma mitte-külgevõtva omaduse kaotada.
- Kasutage ainult puidust või plastikust, ilma teravate servadeta pannilabidat.
- Küpsetusnõu muutub kasutamise ajal väga kuumaks. Kasutage alati pajalappe.

- Leek vōib kāepidet kahjustuda, kui kasutate toodet gaasipliidil.
- Kui teil esineb tootega probleeme, vōtke ūhendust lähima IKEA kaupluse/ klienditeenindusega vōi külastage kodulehte [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Latviešu

### Pirms pirmās lietošanas reizes

- Pirms pirmās lietošanas reizes mazgājiet ar trauku mazgājamo līdzekli un skalojiet ar ūdeni.

### Kopšana

- Pēc preces lietošanas vienmēr nomazgāt ar rokām.
- Neizmantojot metāla sūkli vai citus priekšmetus, kas varētu saskrāpēt virsmas pārklājumu. Trauku mazgājamās mašīnas mazgāšanas līdzeklis un līdzekļi, kas sacietina cepamo eļļu, var ietekmēt virsmas īpašības.
- Atdzisusi pamatne var būt nedaudz ieliekusies, taču tā izlīdzinās, kad tiek pakļauta siltuma ietekmei. Tīri tikai atdzisušus virtuves piederumus. Atdziestot pannas pamatne atgūs sākotnējo formu, un laika gaitā nekļūs nelīdzena.

### Noderīga informācija

- Šie virtuves piederumi paredzēti lietošanai uz gāzes, keramiskās un čuguna plīts.
- Novietojot virtuves piederumus uz tāda paša vai mazāka izmēra plīts riņķa, jūs ietaupīsiet enerģiju.
- Lietojot uz keramiskās plīts, pārvietojiet nevis slidinot, bet paceļot, lai nesaskrāpētu plīts virsmu.
- Virtuves piederumiem ir nepiedegošs pārklājums. Tas nozīmē, ka jūs varat gatavot ēdienu mazā taukvielu daudzumā vai bez tām.
- Pārliedzinieties, ka traukā vienmēr ir šķidrums, jo gatavošana sausā traukā var to sabojāt.

- Izmantojiet tikai koka vai plastmasas rīkus bez asām malām.
- Ņemiet vērā, ka gatavošanas laikā virtuves piederumi sakarst. Tos drīkst pārvietot tikai ar virtuves cimdiem.
- Ņemiet vērā, ka gāzes plīts liesma var radīt roktura bojājumus.
- Ja jums radušies kādi jautājumi par precī, sazinieties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas centru vai apmeklējiet [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Lietuvių

### Prieš naudodami pirmą kartą

- Prieš naudodami pirmą kartą, išplaukite naudodami indų ploviklį ir kruopščiai nuskalaukite.

### Kaip valyti

- Panaudoję išplaukite rankomis.
- Nenaudokite šveičiamųjų kempinių ir kitokių priemonių, kurios galėtų subraižyti paviršių. Indaplovei skirtos priemonės ir milteliai, kietinantys augalinį aliejų, gali pažeisti paviršių.
- Kol indas šaltas, jo dugnas šiek tiek išgaubtas, tačiau šylant jis tampa lygus. Prieš plaudami palikite indą atvėsti. Taip indo dugnas atgaus pradinę formą ir ilgainiui nesideformuos.

### Naudinga žinoti

- Tinka dujinėms viryklėms, stiklo keraminėms ir ketaus kaitvietėms.
- Bus ekonomiškiau, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat ar mažesnis nei indo.
- Naudodami ant stiklo keramikos viryklės, visada kilstelėkite ją norėdami perkelti, kad nesubraižytumėte viryklės paviršiaus.
- Indas padengta nepridegančiu paviršiumi, todėl maistą ruošti galite su ypatingai mažu kiekiu aliejaus ar visai be jo.
- Neleiskite vandeniui visiškai išgaruoti, nes dugnas išsikraipo, o dangą praranda savo savybes, kai indai perkaista.

- Naudokite tik medinius ar plastiko įrankius be aštrių kraštų.
- Indas įkaista. Naudokite puodkėles.
- Būkite atidūs naudodami indą ant dujinės viryklės - ugnis gali sugadinti rankeną.
- Jei kyla klausimų, kreipkitės į artimiausią parduotuvę IKEA/pirkėjų aptarnavimo centrą arba apsilankykite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Portugues

### Antes da primeira utilização

- Lave com detergente líquido e enxague com água antes de utilizar pela primeira vez.

### Limpeza

- Após cada utilização, lave sempre o artigo à mão.
- Não use palha-d'aço nem qualquer outro material que possa riscar o revestimento. A utilização de detergentes da loiça e de pós que solidifiquem os resíduos de óleo alimentar, pode afetar a superfície.
- A base destes recipientes quando frios é ligeiramente côncava, mas depois de aquecidos ficam planos. Deixe sempre arrefecer o produto antes de o lavar. Isso permite que a base retome a sua forma e ajuda a evitar que fique desnivelada com o uso.

### Convém saber

- O utensílio é adequado para cozinhar em placas a gás, vitrocerâmicas e placas a ferro fundido.
- Ao colocar o utensílio de cozinha numa zona com o mesmo diâmetro, ou mais pequeno, pode poupar energia.
- Ao mover o recipiente numa placa vitrocerâmica, levante-o sempre para não riscar a placa.
- O recipiente de cozinha tem revestimento antiaderente, o que lhe permite cozinhar com pouca gordura ou até nenhuma.
- Não deixe que o recipiente aqueça sem

conținându-l în interior, já que a base pode entortarse com o sobreaquecimento e o revestimento pode perder as propriedades antiaderentes.

- Use utensílios de madeira ou plástico sem rebordos afiados. O recipiente aquece quando está a ser usado. Use sempre as pegas.
- O cabo pode ser danificado pela chama ao usar o recipiente numa placa a gás.
- Caso tenha algum problema com o produto, contacte a sua loja IKEA mais próxima ou visite [www.IKEA.pt](http://www.IKEA.pt).

## Româna

### Înainte de prima folosire

- Spală cu lichidul special și clătește bine înainte de prima folosire.

### Curățare

- Întotdeauna spală produsul manual după folosire.
- Nu folosi bureți de sârmă sau substanțe abrazive care pot zgâria vasele. Detergentul pentru mașina de spălat vase și pudra reziduală care solidifică uleiul de gătit pot afecta suprafața.
- Suprafața de la baza vaselor este ușor concavă atunci când acestea sunt reci, dar devine plată când sunt încălzite. Întotdeauna lasă vasele să se răcească înainte să le cureți. Aceasta va permite ca baza lor să își recapete forma și să nu se deformeze în timpul folosirii.

### Bine de știut

- Potrivit pentru plite cu gaz, ceramică și fontă.
- Folosește-l pe plite cu același sau un diametru mai mic pentru a economisi energie.
- Ridică-l întotdeauna atunci când îl muți pe o plită ceramică pentru a evita zgărirea acesteia.
- Wok-ul are strat antiaderent pentru a putea să gătești folosind o cantitate mică de ulei sau grăsime.

- Nu lăsa la fiert până se evaporă apa deoarece baza se poate deforma din cauza supraîncălzirii, iar stratul antiaderent își poate pierde proprietățile.
- Folosește ustensile din lemn sau plastic fără margini ascuțite.
- Nu uita că wok-ul se încălzește în timpul folosirii. Utilizează întotdeauna mănuși.
- Flacăra poate arde mânerul atunci când wok-ul e folosit pe plită cu gaz.
- Dacă ai probleme cu produsul, ia legătura cu magazinul IKEA, Serviciul Relații clienți sau intră pe [www.ikea.ro](http://www.ikea.ro)

## Slovensky

### Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte čistiacim prostriedkom a opláchnite vodou.

### Čistenie

- Po použití výrobok vždy umyte ručne.
- Nepoužívajte kovové drôtenky, ani nič iné, čo by mohlo poškodiť povrchovú vrstvu. Prostriedok na umývanie riadu v umývačke a prášok, ktoré spôsobujú stuhnutie kuchynského oleja, môžu poškodiť povrch.
- Základňa je za studena mierne konkávna, ale pri zahriatí sa roztiahne, aby sa vyrovnala. Pred čistením nechajte riad vždy vychladnúť. To umožňuje základni obnoviť svoj tvar a pomáha predchádzať vzniku nerovností pri používaní.

### Dobré vedieť

- Hrnce je možné použiť na plynovej, keramickej alebo liatinovej varnej doske.
- Ak použijete hrnce s rovnakým alebo menším priemerom dna ako je priemer platne, môžete ušetriť energiu.
- Ak varíte na keramickej varnej doske, pri prenášaní hrnce vždy nadvihnite, aby ste predišli poškrabaniu varnej dosky.



- Hrnce majú nelepivú vrstvu, vďaka ktorej môžete jedlá pripravovať s malým množstvom tuku alebo oleja, príp. aj bez neho.
- Nikdy nenechávajte obsah hrnca vyvrieť, aby nedošlo k pokriveniu dna, prípadne poškodeniu nelepivej vrstvy.
- Používajte len drevené alebo plastové kuchynské náčinie bez ostrých rohov.
- Berte na vedomie, že hrnce sa pri varení zahrievajú, preto vždy používajte pri manipulácii s nimi chňapky.
- Ak hrnce používate nad plynovým horákom, rúčky sa pôsobením ohňa môžu poškodiť.
- V prípade akýchkoľvek otázok ohľadne výrobu sa obráťte na oddelenie Služby zákazníkom alebo navštívte [www.IKEA.sk](http://www.IKEA.sk)

## **Български**

### **Преди първа употреба**

- Измийте с течен почистващ препарат и изплакнете с вода преди първа употреба.

### **Почистване**

- След употреба винаги измивайте продукта на ръка.
- Не използвайте телена гъба или нещо, което може да надраска повърхността. Употребата на препарат за съдомиялни машини или препарат за почистване на мазнина, който втвърдява олиото може да повреди покритието.
- Когато е студена, основата е леко вдлъбната, но при нагряване се разширява и става равна. След употреба винаги измивайте продукта на ръка. Това позволява на основата да възвърне началната си форма и предотвратява появата на неравности след дълга употреба.

## Полезна информация

- Тези съдове са подходящи за употреба върху газове, чугунени и стъклокерамични котлони.
- Използвайте съдовете на котлон със същия или с по-малък диаметър, за да пестите електроенергия.
- Винаги повдигайте съда, когато го премествате върху стъклокерамичен плот, за да избегнете издраскване на плота.
- Съдовете са с незалепващо покритие. В тях можете да готвите с малко или без никаква мазнина.
- Никога не оставяйте празен съд на огъня, основата може да се изкриви при прегряване, а покритието да загуби незалепващите си свойства.
- Използвайте само дървени или пластмасови прибори без остри ръбове.
- Имайте предвид, че съдът се нагорещява при употреба. Винаги използвайте ръкохватки.
- Дръжките могат да се повредят от пламъка на газов котлон.
- Ако имате проблеми или въпроси, свързани с продукта, свържете се с най-близкия магазин на ИКЕА/Отдел Обслужване на клиенти или посетете [www.ikea.bg](http://www.ikea.bg).

## Hrvatski

### Prije prvog korištenja

- Oprati s tekućim deterdžentom i isprati vodom prije prvog korištenja.

### Čišćenje

- Proizvod nakon korištenja uvijek prati ručno.
- Ne koristiti čeličnu žicu ili slične materijale koji mogu oštetiti površinu. Deterdžent za perilicu posuđa i otpadni prah koji učvršćuje jestivo ulje mogu utjecati na površinu.
- Baza je lagano udubljena kad je hladna, ali

se širi i izravnavava dok se zagrijava. Proizvod uvijek ostaviti da se ohladi prije čišćenja. To omogućuje dnu da povрати svoj oblik i pomaže spriječiti da ne postane neravno tijekom vremena.

### **Dobro je znati**

- Ovo se posuđe može koristiti na plinskom, staklenokeramičkom kuhalištu ili kuhalištu od lijevanog željeza.
- Koristite posuđe s promjerom istim ili sličnim promjeru kuhališta kako biste uštedjeli energiju.
- Uvijek podignite posuđe kad ga premještate na staklenokeramičkom kuhalištu kako ga ne biste oštetili.
- Posuđe je presvučeno neprianjajućim slojem. To znači da hranu možete kuhati na malo ulja ili masti ili bez njih.
- Hrana u posuđu nikad ne smije iskuhati jer se dno izobličiti kad se pregrije, a sloj izgubi svoja neprianjajuća svojstva.
- Koristite samo drveni ili plastični kuhinjski pribor bez oštrih rubova.
- Zapamtite da se posuđe užari tijekom upotrebe. Uvijek koristite rukavice.
- Zapamtite da plamen može oštetiti dršku kad posuđe koristite na plinskom kuhalištu.
- Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za kupce ili posjetite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Ελληνικά**

### **Πριν από την πρώτη χρήση**

- Πλύνετε με υγρό απορρυπαντικό και ξεπλύνετε με νερό πριν από την πρώτη χρήση.

### **Καθαρισμός**

- Πάντα να πλένετε το προϊόν στο χέρι μετά τη χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε σύρμα ή οτιδήποτε μπορεί να γρατζουνίσει την επένδυση. Το απορρυπαντικό για πλυντήριο πιάτων και

η σκόνη απορριμμάτων που στερεοποιεί το μαγειρικό λίπος μπορεί να αλλοιώσουν την επιφάνεια.

- Η βάση είναι ελαφρώς κοίλη όταν είναι κρύα, αλλά διαστέλλεται και γίνεται επίπεδη όταν θερμαίνεται. Αφήνετε πάντα τα σκεύη να κρυώσουν πριν τα πλύνετε. Αυτό επιτρέπει στη βάση να επανέλθει στο σχήμα της και αποτρέπει από το να γίνει ανόμοια με τη χρήση.

### **Τι πρέπει να γνωρίζετε**

- Τα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε εστίες γκαζιού, γυάλινες κεραμικές εστίες και μαντεμένιες εστίες.
- Εξοικονομήστε ενέργεια τοποθετώντας τα μαγειρικά σκεύη σε μια εστία της ίδιας ή μικρότερης διαμέτρου.
- Όταν μετακινείτε ένα σκεύος επάνω σε μια γυάλινη κεραμική εστία, πάντα να το σηκώνετε για να αποφύγετε τη δημιουργία εκδορών στην εστία.
- Τα μαγειρικά σκεύη διαθέτουν αντικολλητική επίστρωση. Έτσι, μπορείτε να μαγειρέψετε με ελάχιστη ποσότητα λαδιού.
- Αποφύγετε την επαφή του σκεύους χωρίς περιεχόμενο στις εστίες, επειδή η βάση σκληραίνει ενώ η επίστρωση χάνει τις αντικολλητικές της ιδιότητες.
- Χρησιμοποιήστε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία κουζίνας χωρίς αιχμηρές πλευρές.
- Τα σκεύη θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Κρατήστε τα μόνο από τις λαβές.
- Η λαβή μπορεί να φθαρεί από τη φωτιά όταν το σκεύος είναι τοποθετημένο σε εστία γκαζιού.
- Εάν αντιμετωπίσετε οποιοδήποτε πρόβλημα με το προϊόν, επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών IKEA ή επισκεφτείτε το [www.ikea.gr](http://www.ikea.gr).

# Русский

## Перед первым использованием

- Необходимо вымыть с использованием моющего средства.

## Мытье

- После каждого использования обязательно мойте изделие вручную,
- Не пользуйтесь металлической мочалкой и другими принадлежностями, которые могут поцарапать покрытие. Средства для посудомоечных машин и порошки, вызывающие отверждение растительных масел, могут повредить поверхность.
- Дно изделия имеет слегка вогнутую форму, но при нагревании становится плоским. Не мойте посуду сразу после использования, дайте ей остыть. Так дно восстановит свою первоначальную форму и не будет деформироваться в дальнейшем.

## Полезная информация

- Эту посуду можно использовать на газовой, стеклокерамической и чугунной варочных панелях.
- Поставив посуду на конфорку, которая по диаметру равна или меньше дна изделия, вы сэкономите энергию.
- Всегда поднимайте посуду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели.
- Благодаря антипригарному покрытию можно готовить практически без жира или масла.
- Не оставляйте пустую посуду на работающей плите, дно может деформироваться, а покрытие – потерять антипригарные свойства.
- Используйте только деревянные или пластиковые кухонные принадлежности без острых краев.
- При использовании посуда нагревается, пользуйтесь прихваткой.
- Пламя может повредить ручку при использовании посуды на газовой плите.

- Если у вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на сайт: [www.ikea.ru](http://www.ikea.ru).

## Українська

### Перед використанням вперше

- Перед першим використанням вимийте з рідиною для миття посуду та промийте у воді.

### Чищення

- Після використання вимийте виріб.
- Не використовуйте металевий скребок або будь-який інший предмет, який може пошкодити покриття. Засіб для посудомийних машин та порошки, що викликають затвердіння рослинних олій, можуть пошкодити поверхню.
- За низької температури основа злегка вигинається, але збільшується та вирівнюється при нагріванні. Перед очищенням виріб повинен охолонути. Це дозволить основі набути своєї форми та допоможе уникнути деформації при використанні.

### Добре знати

- Цей посуд можна використовувати на газових, склокерамічних та чавунних плитах.
- Для заощадження енергії ставте кухонний посуд на конфорку такого ж або меншого діаметра.
- Завжди підіймайте посуд, коли рухаєте його склокерамічною поверхнею, щоб не залишати подряпин на плиті.
- Посуд має антипригарне покриття, що дає змогу готувати страви з малою кількістю жиру або олії чи взагалі без них.
- Не допускайте повного википання вмісту посуду, оскільки через перегрів дно посуду може деформуватися, а його покриття може втратити антипригарні властивості.

- Використовуйте лише дерев'яне або пластикове кухонне приладдя без гострих країв.
- Пам'ятайте, що посуд дуже нагрівається під час використання. Завжди беріть посуд прихватками.
- Відкрите полум'я газової плити може пошкодити ручку.
- У разі виникнення проблем із виробом зверніться до найближчого магазину чи центру обслуговування клієнтів ІКЕА або завітайте на сайт [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Srpski

### Pre prve upotrebe

- Operi tečnošću za suđe i isperi vodom pre prve upotrebe.

### Održavanje

- Posle upotrebe uvek proizvod operi ručno.
- Ne upotrebljavaj čeličnu vunu niti išta što može oštetiti površinu. Deterdžent i prah za mašinu za sudove koji stvrđavaju ulje za kuvanje mogu da utiču na površinu.
- Osnova je blago udubljena kad je hladna, ali se širi i izravna tokom zagrevanja. Pre čišćenja uvek pričekaj da se proizvod ohladi. To omogućava dnu da povrati svoj oblik i sprečava da se ono vremenom i usled upotrebe iskrivi.

### Korisne informacije

- Posuđe se može koristiti na plinskim, staklokeramičkim i livenim grejnim pločama.
- Ako posuđe koristiš na ringlama istog ili manjeg prečnika, uštedećeš energiju.
- Uvek podigni posuđe kada ga pomičeš po staklokeramičkoj ploči kako se ne bi izgubala.
- Posuđe ima neprianjajući sloj, zahvaljujući kojem možeš pripremati hranu s malo masnoće ili sasvim bez nje.

- Nikada ne puščaj da hrana u kivanju ostane bez vode, jer se dno tako može iskriviti, a zaštitni sloj izgubiti zaštitna svojstva.
- Koristi isključivo drveni ili plastični pribor bez oštarih ivica.
- Ne zaboravi da se posuđe zagreva tokom upotrebe. Uvek koristi kuhinjske rukavice.
- Otvoreni plamen plinske ringle može oštetiti dršku.
- Ako imaš bilo kakav problem s proizvodom, obavezno se obrati robnoj kući IKEA/Odeljenju za odnose s kupcima ili poseti [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Slovenščina

### Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo pomij z detergentom za posodo in sperij z vodo.

### Čiščenje

- Po uporabi izdelek vedno ročno operij.
- Ne uporabljaj jeklene volne ali drugih sredstev, ki bi lahko opraskala premaz. Čistilo za strojno pomivanje posode in prašek za strjevanje olja lahko poškodujeta površino.
- Podstavek je na hladnem rahlo vbočen, pri segrevanju pa se razširi in izravna. Pred čiščenjem kuhinjske posode vedno pusti, da se ohladi. Tako se lahko dno povrne v prvotno obliko, kar preprečuje neenakomerno obrabo.

### Dobro je vedeti

- Posoda je primerna za uporabo na plinskem in litoželeznem kuhalniku ter steklokeramični kuhalni plošči.
- Če jo postavite na kuhalno polje, ki ima isti ali manjši premer, lahko prihranite energijo.
- Ko posodo premikate po steklokeramični kuhalni plošči, jo vedno privzdignite, da se površina ne opraska.
- Posoda je prevlečena s slojem proti sprijemanju, kar pomeni, da lahko hrano pripravljate z malo ali brez maščobe oziroma olja.



- Nikoli ne pustite, da bi se tekočina v posodi pokuhala do konca, saj se lahko dno pri pregretju deformira, sloj proti sprijemanju pa lahko izgubi svoje lastnosti.
- Pri kuhanju uporabljajte samo lesen ali plastičen pribor brez ostrih robov.
- Ne pozabite, da se posoda med uporabo segreje. Vedno uporabite kuhinjske rokavice.
- Na plinskem kuhalniku lahko ogenj poškoduje ročaj posode. Če se ročaj razrahlja, privijte vijake z izvijačem.
- Če naletite na kakršne koli težave v zvezi z izdelkom, se obrnite na najbližjo trgovino IKEA oz. našo službo za pomoč kupcem ali pa obiščite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Türkçe

### İlk kullanımdan önce

- İlk kullanımdan önce bulaşık deterjanı ile yıkayınız ve su ile durulayınız.

### Temizliği

- Kullandıktan sonra her zaman ürünü elde yıkayınız.
- Çelik ovma teli veya yapışmaz kaplamayı çizebilecek herhangi bir madde kullanmayınız. Bulaşık makinesi deterjanı ve yemeklik yağı katılaştıran atık toz yüzeyi etkileyebilir.
- Taban soğukken hafifçe içbükeydir, ancak ısıldığında düzleşecek şekilde genişler. Pişirme setini temizlemeden önce her zaman soğumasını bekleyiniz. Bu, tabanın şekline geri dönmesini sağlar ve kullanım sırasında düzensizleşmesini önlemeye yardımcı olur.

### Bilmekte fayda var

- Tencere-tava gazlı, cam seramik ve dökme demir ocaklarda kullanıma uygundur.
- Tencere-tavayı, aynı veya daha küçük çapa sahip bir ocak gözü üzerinde kullanarak enerji tasarrufu yapabilirsiniz.

- cam seramik ocak üzerinde ocağın çizilme riskini önlemek için her zaman tencere-tavanızı kaldırarak hareket ettiriniz.
- Tencere-tava, yapışmaz kaplamaya sahiptir bu sayede az miktarda veya hiç yağ kullanmadan yemek pişirebilirsiniz.
- Ocak üzerinde içi boş ve kuru olarak bırakılan tencere ve tavalar yapışmaz kaplama özelliğini kaybedebilir ve taban şekli bozulabilir.
- Sadece, sivri kenarları olmayan tahta veya plastik mutfak gereçleri kullanınız.
- Kullanım sırasında tencere ve tavaların ısınacağını unutmayınız. Her zaman tutacak kullanınız.
- Gaz ocağı üzerinde kullanıldığında alevler kulplara zarar verebilir.
- Ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, en yakınınızdaki IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz veya [www.ikea.com](http://www.ikea.com) adresini ziyaret ediniz.

## عربي

### قبل الاستخدام لأول مرة

- اغسلي المنتج بسائل الغسيل وأشطفيه بالماء قبل استخدامه لأول مرة.

### التنظيف

- دائماً، أغسلي المنتج باليد بعد الاستخدام.
- لا تستخدم السلك أو أي شيء يعرض الطبقة السطحية للخدش. يمكن أن يؤثر منظف غسالة الأطباق ومخلفات البودرة التي تحول زيت الطهي لمادة صلبة على السطح.
- القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أترك الأنية دائماً لتبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية مع الاستخدام.

### من المفيد معرفته

- الأنية ملائمة للاستخدام على موقد الغاز، موقد السيراميك الزجاجي وموقد حديد الزهر.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع الأنية على موقد له نفس القطر أو أقل منه.

- ارفعي دائماً الأنية عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- الأنية مزودة بطبقة مانعة للإلتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام بدون أو بكمية قليلة من الدهون أو الزيت.
- لا تدعي الأنية تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة وفقدان الطبقة المطلية لخصائصها المانعة للالتصاق.
- استخدمي فقط أدوات مطبخ خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.
- ضعي في اعتبارك أن الأنية تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. استخدمي دائماً حاملات القدور عند تناولتها.
- اليد يمكن أن تتلف من جراء اللهب عند استخدام الأنية على موقد غازي.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصلي بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا [www.ikea.com.sa](http://www.ikea.com.sa)

